

## Czekoladowe krówki.

75 g tłustego sera śmietankowego

350 g cukru pudru

1 płaska łyżka stołowa kakao

75g deserowej czekolady

40 g masła i kwadratowa forma do pieczenia



1 Przełóż serek do miski, dodaj cukier puder i kakao, dokładnie wymieszaj. Do formy do ciasta włóż papier do pieczenia.



2. Rozpuść razem czekoladę i masło na wodnej parze lub w mikrofalówce. Następnie dodaj łyżkę masy serowej i dokładnie rozmieszaj.



3. Wlej czekoladę do masy serowej. Starannie rozmieszaj łyżką.



4. Przełóż masę do formy dokładnie rozprowadzając w rogach naczynia.



5. Wstaw formę do lodówki na dwie godziny aż masa stwardnieje.



6. Tępym nożem oddziel krawędzie krówki od formy, przewróć do góry dnem i wyłóż na duży talerz.



7. Pokrój blok na małe kwadraty i wstaw talerz na kolejne 2 godziny do lodówki. Cukierki możesz zawinąć w ozdobne papierki. Smacznego!